



Mejillones en escabeche

Descripción



Esta receta es del cocinero David de Jorge, la cogí de su programa en la ETB Robin Food. Me pareció una receta muy «resultona», lo mismo vale para un aperitivo, que para plato fuerte, se puede servir fría o caliente.

Os dejo unos enlaces de otras recetas de mejillones:

[Mejillones para un día especial](#), [Mejillones sencillos](#), [Borrajá en salsa de almendra con mejillones](#).

Preparación: (Para cuatro personas).

- 2 kg de mejillones.
- 2 cebollas medianas. La original lleva cebollas rojas.
- 2 clavos de especia. Opcional.
- 1 hoja de laurel.
- 6 dientes de ajo.
- 1 cucharada sopera de pimienta negra en grano.
- 6 cucharadas soperas de salsa de tomate. Puede ser natural o frito.
- 1/2 cucharada sopera de pimentÃ³n picante.
- 1/2 cucharada sopera de pimentÃ³n dulce.
- 1/2 guindilla roja seca, o cayena! La original lleva chile picante.
- 150 ml de aceite de oliva.
- 150 ml de vinagre de manzana. O el que os guste.
- 1 buen chorro de vino blanco.
- **Sal, probaremos antes de echarla,** aceite de oliva para pochar la verdura.

Preparaci3n:

Limpiamos de barbas los mejillones y los pasamos a una olla con el vino blanco, los ponemos al fuego, tanamos y dejamos que se abran. Una vez abiertos, retiramos del fuego, los rescatamos del líquido, los pasamos por un colador y los dejamos secar un momento.



En otra olla, vertemos un chorro de aceite de oliva y pochamos las cebollas, el laurel, la pimienta negra, los ajos machados (aplastados con un golpe), los clavos y la guindilla roja. Cuando vaya cogiendo color, incorporamos el caldo de los mejillones, removemos y dejamos reducir, por lo menos



Reducido el jugo, añadimos la salsa de tomate, el pimentón (dulce y picante), el vinagre y el aceite. Removemos, dejamos que se mezclen los sabores y echamos los mejillones cocidos.



default watermark

Rectificamos de sal, **que si os dais cuenta no había puesto**, hervimos unos 5 minutos y retiramos del fuego.

Se pueden servir fríos o calientes. Yo me he decidido por calientes, he cocido unas patatas enteras con piel, las he hecho rodajas y sobre ellas he regado los mejillones.

Consejo: Las recetas de escabeches, es mejor hacerlas un par de días antes de su consumo, para que todos los ingredientes cojan los sabores. **Ojo con la sal, el jugo de cocer los mejillones tiene bastante.**

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

Categoría

1. Aperitivos
2. Pescados y mariscos

Fecha de creación

julio 4, 2016

Autor

admin

default watermark